



Arrocera y vaporera
digital de 8 tazas
Manual de instrucciones

AROMA®

AROMA®

8-Cup
Digital Rice Cooker
& Food Steamer
Instruction Manual



Congratulations on your purchase of the **AROMA**® 8-Cup Digital Rice Cooker. In no time at all, you'll be making fantastic, restaurant-quality rice at the touch of a button! Whether long, medium or short grain, this cooker is specially calibrated to prepare all varieties of rice, including tough-to-cook brown rice, to fluffy perfection.

In addition to rice, your new Aroma® Rice Cooker is ideal for healthy, one-pot meals for the whole family. The convenient steam tray inserts directly over the rice, allowing you to cook moist, fresh meats and vegetables at the same time, in the same pot. Steaming foods locks in their natural flavor and nutrients without added oil or fat, for meals that are as nutritious and low-calorie as they are easy.

But it doesn't end there. Your new rice cooker is also great for soups, stews, stocks, gumbos, jambalaya, breakfast frittata, dips and even desserts! Several delicious recipes are included at the back of this manual, and even more are available online at www.AromaCo.com.

This manual contains instructions for using your rice cooker and its convenient pre-programmed digital settings, as well as all of the accessories included. There are also helpful measurement charts for cooking rice and steaming.

For more information on your Aroma® rice cooker, or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at www.AromaCo.com.

Published By:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com

© 2009 Aroma Housewares Company All rights reserved.

© 2009 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

Publícado Por:
Aroma Housewares C
6469 Flan德ers Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com

Para más información acerca de su arrocería Sensor Logic o el servicio del producto, recetas y soluciones de otros electrodomésticos, por favor visitemos en línea en www.AromaCo.com.

Este manual contiene instrucciones para usar su arcoería sus configuraciones digitales programadas, así como todos los accesorios que se incluyen. También se incluyen tablas útiles de medida para combinar arco y otros accesorios al vapor.

Però esto no es todo. ¡Si uueva arrócerá tambiéen es grandiosa para sopas, guisos, caldos, sopas de mariscos, jambalaya, fritatas para el desayuno, dips y hasta postres! En la parte trasera de este manual se incluyen variadas deliciosas recetas.

Además del arroz, su nueva Aromera Aroma. Es ideal para plátanos saludables cocinados en una sola olla para toda la familia. La comida charola de vapor se infesta directamente encima el arroz, permitiendo cocinar vegetales y carnes frescas al vapor al mismo tiempo, en la misma olla. Los aliñenos al vapor encierran sus nutrientes y sabores naturales (los cuales se pierden con frecuencia con otros métodos de cocción) sin tener que agregar aceite o grasa, para plátanos que son tan nutritivos y bajos en calorías como fáciles de preparar.

Facilita la preparación de arroces y ensaladas, y también es útil para cocinar otros tipos de alimentos. Su diseño ergonómico y su fácil manejo lo convierten en una herramienta práctica y eficiente para la cocina.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. Important: Read all instructions carefully before first use.
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma customer service for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other liquids.
14. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
15. Use only with a 120V AC power outlet.
16. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
17. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the appliance may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause burns.
20. Rice should not be left in the inner pot with the "Keep-Warm" function on for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner pot on a stovetop or burner.
22. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove the plug from the wall outlet.
23. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner pot provided.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

This appliance is for household use only.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.

Si este estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio o otra persona calificada para hacer que se evite la posibilidad de peligro.

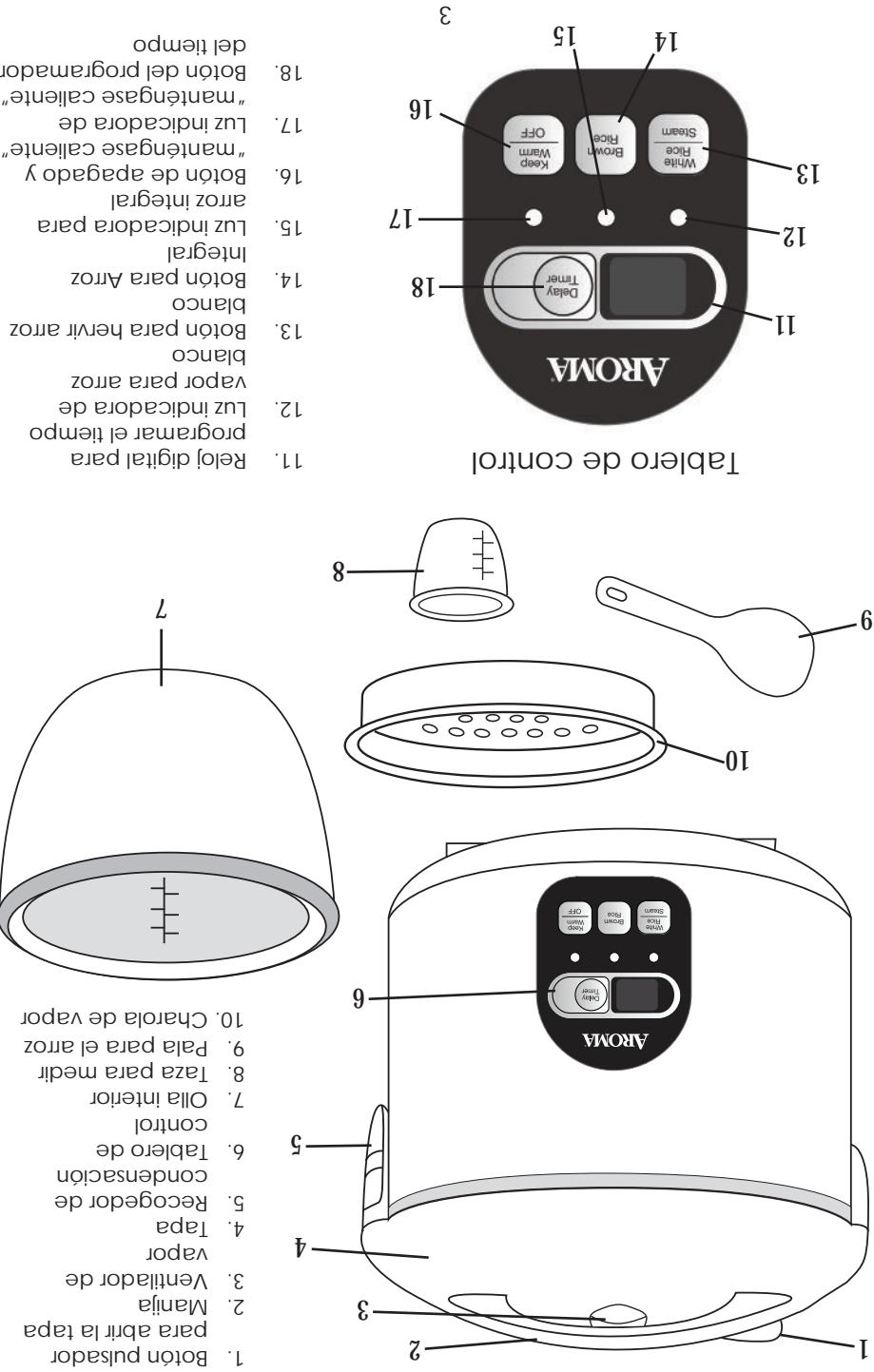
Si este aparato tiene una conexión eléctrica, este polvo internamente solo debe entrar completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no quede en la toma, llame a un electricista calificado. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.



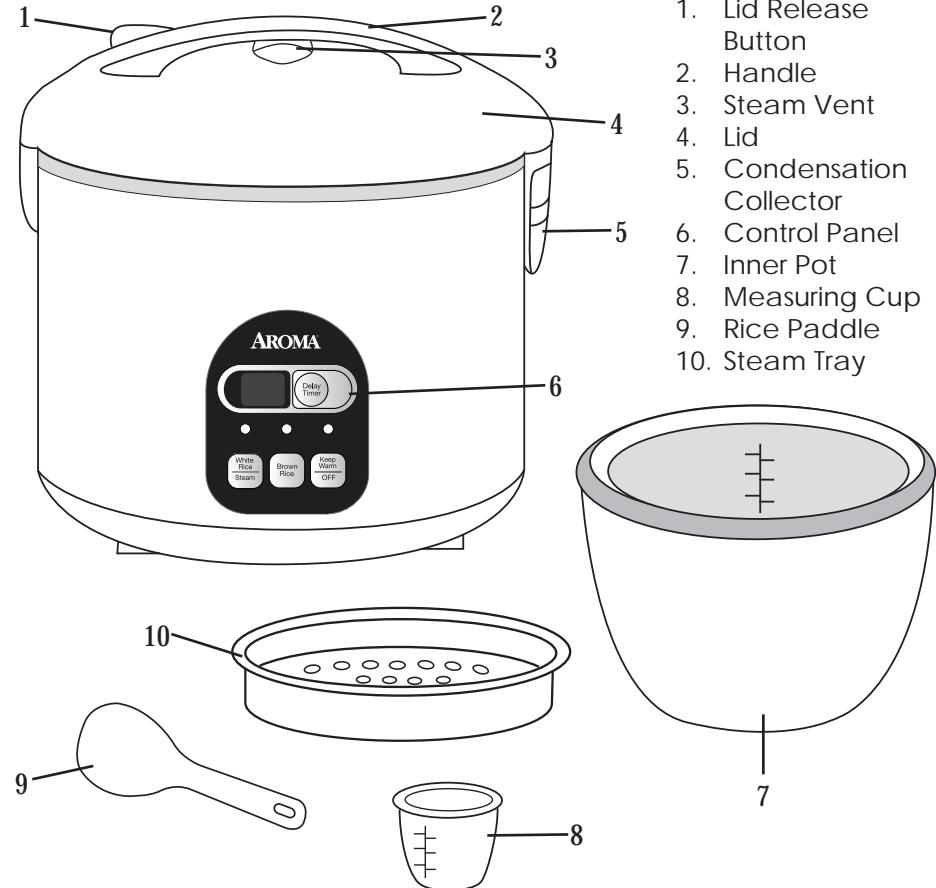
1. Se propone una conexión eléctrica corta con el propósito de reducir el riesgo de tropiezo o daño en el cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
 - a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser igual a la clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión de ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
 - b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien que tropiece con el cable sin darse cuenta.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

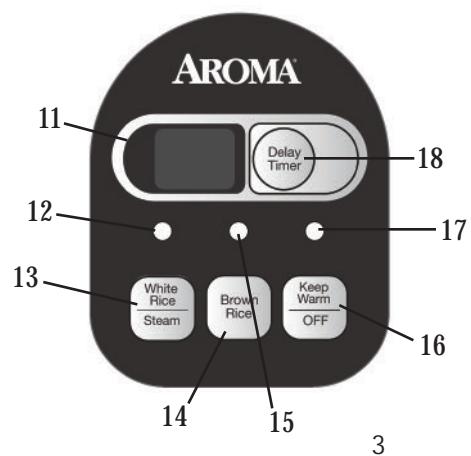
IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



PARTS IDENTIFICATION



Control Panel



CONTINUAR EN LA PAGINA SIGUIENTE

USING YOUR RICE COOKER

Before First Use:

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash lid, steam vent and accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove inner pot from rice cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
6. Wipe body clean with a damp cloth.

**NOTE:**

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.

To Cook Rice:

1. Using the measuring cup provided, measure out the desired amount of rice. One full, level cup of uncooked rice will yield 2 cups of cooked rice. The measuring cup provided adheres to rice industry standards (180mL) and is not equal to one U.S. cup (240 mL).
2. Rinse rice in a separate container until the water becomes relatively clear; drain.
3. Place rinsed rice in the inner pot.
4. Using the measuring cup provided or the water measurement lines located inside the inner pot, add the appropriate amount of water. See the "Rice/Water Measurement Table" on page 6 for suggested rice/water ratios.

**HELPFUL HINT:**

- To add an extra dimension of flavor to rice, try substituting a favorite variety of meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.

5. Making sure that the exterior of the inner pot is clean, dry and free of debris; set the inner pot into the rice cooker. Snap the lid closed securely and plug the power cord into a wall outlet.
6. To begin cooking, press the WHITE RICE/STEAM or BROWN RICE button, depending upon the type of rice to be cooked. The cooking mode indicator light will illuminate. Once cooking is complete, the rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode.

**HELPFUL HINT:**

- For softer rice, allow rice to soak for 10-20 minutes prior to cooking.

CONTINUED ON NEXT PAGE

COMO USAR SU APARATO

CONSEJO UTIL:

- Para un arroz más suave, reméjelo por unos 10 - 20 minutos antes de cocinarlo.
- Para arroz de "Keep-Warm" (Mantén gase Caliente). Modelado de la terminal de cocinar, la olla automáticamente combinará la luz a la vez se haya terminado de cocinar. Una vez se haya terminado de cocinar se prenderá. Una quiera cocinar. La luz del indicador de la modalidad de cocinar se prenderá. Una Blanca/Vapor) o BROWN RICE (Arroz integral); dependiendo del tipo de arroz que se Blanca/Vapor) o BROWN RICE (Arroz integral); dependiendo del tipo de arroz que se modelado de "Keep-Warm" (Mantén gase Caliente).
- 6. Para empesar a cocinar presione el botón que dice: WHITE RICE/STEAM (Arroz integral) y conecte el cordón eléctrico en el enchufe del muro.
- 5. Para asegurarnos que el exterior de la olla interior este limpio, seco y libre de desechos, coloque la olla interior en la olla de presión, asegúrese que la tapa este cerrada propiamente y conecte la olla de presión, asegúrese que la tapa este
- una variación de la medida de arroz que el mismo que el indicado.
- Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con

CONSEJO UTIL:

- Para proporcionar sugerencias de arroz/agua. Las proporciones sugeridas de arroz/agua.
- 4. Usando la taza para medir que viene con el equipo, o las líneas para medir el agua que están localizadas dentro de la olla interior, agregue la cantidad de agua apropiada. Vea las "Tablas para Medir el Arroz/Agua" en la página 6 para accesar
- 3. Ponga el arroz en la olla interior.
- 2. Enjuague el arroz en un recipiente separado hasta que el agua se vuelva clara, despus drene.
- 1. Utilizando la taza para medir, mida la cantidad de arroz deseada; una taza llena de arroz crudito debe de rendirle dos tazas de arroz cocido. La taza medida provista se adhiere a los estanque de rendirle dos tazas de arroz cocido (180 ml.) y no es igual a la taza americana (240 ml.).

PARA COCINAR EL ARROZ:

- Nunca meta al agua la base de la olla, cordones, clavijas o enchufes.
- No use limpiadores abrasivos o estropajos.
- 6. Enjuague el bastidor con un trapo húmedo.
- 5. Desmonte la charola interior de la olla y limpiela con agua limpia, tibia y jabonosa. Enjuague y seque concienzudamente antes de regresala a la olla.
- 4. Ventile al vapor y lave la tapa y los accesorios con agua limpia, tibia y jabonosa. Los niños.
- 3. Deshágase de todas las bolsas de plástico ya que pueden significar un riesgo para la salud en buen estado.
- 2. Desempaque los materiales de embalaje y verifique que todos los artículos hayan llegado en buen estado.
- 1. Lea todas las instrucciones y todas las medidas de seguridad.

Antes de usar por primera vez:

USING YOUR RICE COOKER

To Cook Rice:

7. After cooking, open the lid and use the rice paddle to stir the rice. This will release excess moisture and give the rice a fluffier texture. Then, close the lid and allow the unit to remain on "Keep-Warm" mode for 5-10 minutes. This will ensure an optimal rice texture and moisture level.

NOTE:

Brown rice requires a much longer cooking cycle than other rice varieties due to the extra bran layers on the grains. The "Brown Rice" function on this rice cooker allows extra time and adjusted heat settings in order to cook the rice properly. If it appears the rice cooker is not operating immediately on the "Brown Rice" setting, this is due to a low-heat soak cycle that precedes the cooking cycle to produce better brown rice results.

8. Press the KEEP-WARM/OFF button to turn off the rice cooker. If the KEEP-WARM/OFF button is not pressed, the rice cooker will remain in "Keep-Warm" mode. It is not recommended to leave rice on "Keep-Warm" mode for more than 12 hours.

NOTE:

To avoid a loss of steam and longer cooking times, do not open the lid at any point during the cooking process.

Para Cocinar el Arroz:

COMO USAR SU APARATO

8. Presione el botón de "KEEP-WARM/OFF" (Calor/Apagado) para apagar la olla para evitar una pérdida de vapor y períodos de coccimiento más largos, evite abrir la tapa durante el coccimiento.

12 horas.

"Keep-Warm" y no es conveniente dejar el arroz en esta modalidad por más de interiores. Si este botón no es presionado, la olla continuará en la modalidad de presión. La función de presión permite cocinar el arroz

8. Presione el botón de "KEEP-WARM/OFF" (Calor/Apagado) para apagar la olla

12 horas.

El arroz integral requiere de un ciclo de coccimiento bastante más largo que las otras variedades de arroz, y esto se debe a las capas extra de salvado

que tienen los granos. La función de "Arroz integral" en esta olla permite

el arroz integral ofrecer parámetros de calor ajustados para cocinar el arroz

que imediatamente en la configuración del "Arroz integral", esto se debe a un

ciclo de absorción de calor que prosigue al ciclo de coccimiento para producir mejores resultados en el arroz integral.

7. Despues de cocinar, abra la tapa y use la pala para remover el arroz. Esto libera la humedad excesiva y le dará al arroz una textura más espontánea.

Despues cierra la tapa y permita que la unidad se mantenga en "Keep Warm" (Mantenimiento Caliente) por unos 5 - 10 minutos; esto asegurará que obtengamos una textura y un nivel de humedad óptimos.

Para cocinar el arroz:

COOKING GUIDE

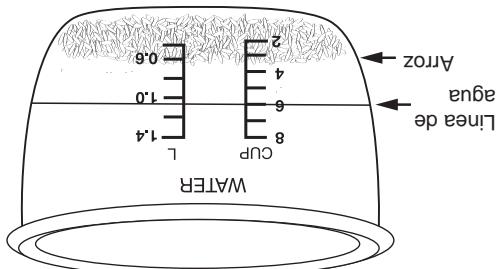
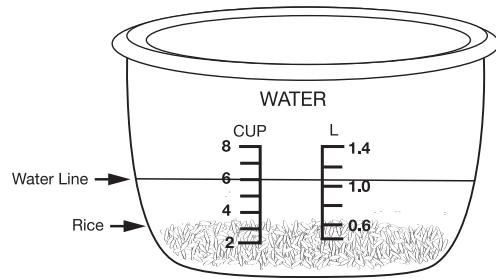
UNCOOKED RICE	WATER	RICE WATERLINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	2-½ Cups	Line 2	4 Cups	WHITE RICE: 30-35 Min. BROWN RICE: 100-105 Min.
3 Cups	3-½ Cups	Line 3	6 Cups	WHITE RICE: 32-37 Min. BROWN RICE: 102-107 Min.
4 Cups	4-½ Cups	Line 4	8 Cups	WHITE RICE: 34-39 Min. BROWN RICE: 110-115 Min.
5 Cups	5-½ Cups	Line 5	10 Cups	WHITE RICE: 38-43 Min. BROWN RICE: 114-119 Min.
6 Cups	6-½ Cups	Line 6	12 Cups	WHITE RICE: 40-45 Min. BROWN RICE: 116-121 Min.
7 Cups	7-½ Cups	Line 7	14 Cups	WHITE RICE: 41-46 Min. BROWN RICE: 118-123 Min.
8 Cups	8-½ Cups	Line 8	16 Cups	WHITE RICE: 43-48 Min. BROWN RICE: 120-125 Min.

HELPFUL HINTS:

- Rinse rice before placing it into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the "Delay Timer." Simply add rice and water in the morning and set the "Delay Timer" for when rice is needed. Your brown rice will be ready when you are.
- This chart is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see "About Rice" on page 15), rice/water measurements may vary.

Inner Pot Water Lines:

The water lines in the inner pot may be used to measure the correct amount of water for rice. Be sure to add the desired amount of rice first. Then fill the inner pot with water to the corresponding line in the inner pot (i.e. 6 cups of uncooked rice would be filled to line 6 in the inner pot). This is a quick and easy method to achieve perfect rice results.



Líneas de agua interiores en la olla:

- Enjuague el arroz antes de ponerlo en la olla interior para quitarle el exceso de salivado y almidón. Esto ayudará a prevenir que se dore el arroz que se adhiere a la base del sarten.
- Si ha experimentado que el arroz se adhiere en el fondo del sarten, trate de agregarle una cucharita ligera de aceite vegetal o bien un vaporizador antiadherente al fondo del sarten.
- Si las líneas de agua en la olla interior para medir la agua en la olla interior.
- Está tabla gráfica es solo una guía cuantitativa. Como existen muchas clases disponibles de arroz (vea "Arroz del Arroz" en la página 15) las medidas de arroz/agua pueden oscilar.
- Primeros colgar la cantidad deseada de arroz. Despues llenar la olla interior con la correspondiente cantidad de agua. (Ej.: 6 tazas de arroz crudo con 1.4 tazas de agua para obtener resultados en arroz).

CONSEJO UTIL:

ARRIZO	ARRIZO ADENTRO DE LA OLLA	LÍNEA COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	2-½ Tazas	Línea 2	ARRIZO BLANCO: 30-35 Min.
3 Tazas	3-½ Tazas	Línea 3	ARRIZO BLANCO: 32-37 Min.
4 Tazas	4-½ Tazas	Línea 4	ARRIZO BLANCO: 34-39 Min.
5 Tazas	5-½ Tazas	Línea 5	ARRIZO BLANCO: 38-43 Min.
6 Tazas	6-½ Tazas	Línea 6	ARRIZO BLANCO: 40-45 Min.
7 Tazas	7-½ Tazas	Línea 7	ARRIZO BLANCO: 41-46 Min.
8 Tazas	8-½ Tazas	Línea 8	ARRIZO BLANCO: 43-48 Min.
ARRIZO INTEGRAL: 110-115 Min.			
ARRIZO INTEGRAL: 116-121 Min.			
ARRIZO INTEGRAL: 118-123 Min.			
ARRIZO INTEGRAL: 120-125 Min.			

USING YOUR RICE COOKER

To Use Delay Timer:

1. Press the DELAY TIMER button (in 1-hour increments) until it displays the number of hours in which you would like your rice to be finished cooking.
2. Press WHITE RICE/STEAM or BROWN RICE, depending upon the rice being cooked, after you have made your choice.
3. Press the KEEP-WARM/OFF button to cancel your choice and reset.
4. When cooking has completed, the rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode.
5. The rice cooker will remain on "Keep-Warm" mode until it is unplugged. Be sure to unplug the cord from the wall outlet when not in use.



NOTE:

The digital display on this unit is for the "Delay Timer" function only. When using the "White Rice," "Brown Rice" or "Keep-Warm" functions, the display will show two red lines (See illustration below).



(Ver ilustraciones abajo).

NOTA:

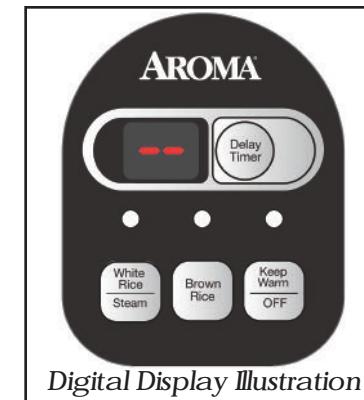
1. Presione el botón del DELAY TIMER (Programador del Tiempo) (en incrementos de 1 hora) hasta que despliegue el número de horas que usted quiere cocinar su arroz.

2. Presione el botón de WHITE RICE/STEAM (Arroz Blanco/Vapor) o BROWN RICE (Arroz Integral), dependiendo en el arroz que va a cocinar se despiés de haber realizado su elección.

3. Presione el KEEP-WARM/OFF (Caliente/Apagado) para cancelar la elección y reiniciar.

4. Una vez se haya terminado el cocimiento, la olla cambia automáticamente a la modalidad de "Keep-Warm".

5. La arrocera permanecerá en la modalidad "Keep-Warm" hasta que se desenchufe. Asegúrese en desconectar el cordón cuando no se esté usando.



Digital Display Illustration

COMO USAR SU APARATO

Para usar el Programador del Tiempo:

USING YOUR RICE COOKER

To Steam Food:

1. Add the desired amount of water to the inner pot. A convenient steaming guide has been included on page 10 for vegetables and page 11 for meat.
2. Place food to be steamed onto the steam tray and close the lid, snapping it closed securely.

HELPFUL HINTS:

- Smaller foods may be placed in a heat-proof dish and then placed into the steam tray.

3. Place the steam tray inside the rice cooker.
4. Press the WHITE RICE/STEAM button.
5. Once the suggested amount of time has passed, open the lid, using caution as escaping steam will be very hot, and check food for doneness. If food is finished cooking, press the Keep-Warm/Off button to switch to "Keep-Warm" mode.
6. Remove food immediately after cooking process has completed. Leaving it in the rice cooker may cause food to over cook.
7. The rice cooker will remain on "Keep-Warm" mode until it is unplugged. Be sure to unplug the cord from the wall outlet when not in use.

SEE PAGE 9 FOR INSTRUCTIONS ON COOKING RICE
AND STEAMING SIMULTANEOUSLY.

CAUTION:

- Open the lid only when necessary.
- If the inner pot is returned to the rice cooker when wet it may damage this product, causing it to malfunction.

COMO USAR SU APARATO

Para Cocer Al Vapor:

1. Agregue la cantidad deseada de agua en la olla interior. Una muy verduras y en la página 11 para comes.
2. Coloque los alimentos que van a cocerse al vapor en la charola de vapor y cierre la cubierta, cerrandola herméticamente a presión.
3. Coloque la charola para vapor dentro de la olla de presión.
4. Presione el botón de WHITE RICE/STEAM.
5. Cuando se haya terminado de cocinar, la arrocera automáticamente hará el cambio a la modalidad de "Keep-Warm".
6. Relice la comida inmediatamente una vez se haya terminado el proceso, el desenchufe. Asegúrese de desconectar el cordón cuando no se esté usando.
7. La arrocera permanecerá en la modalidad "Keep-Warm", hasta que se jala en la arrocera puede causar que se sobrecocine.

PARA INSTRUCCIONES DE COMO GUÍZAR Y COCINAR AL VAPOR

SIMULTANEAJENTE, VAYA A LA PAGINA 9.

1. Solo abra la tapa cuando sea necesario.
2. Si la olla interior es regresada todavía mojada a la arrocera, esto puede dañar su aparato y provocar que no funcione debidamente.

PRECAUCIÓN:

- Alimentos más pesados se pueden colocar en un plato resistente al calor y después colocar en la bandeja del vapor.

CONSEJO ÚTIL:

1. Agregue la cantidad deseada de agua en la olla interior. Una muy verduras y en la página 11 para comes.
2. Coloque los alimentos que van a cocerse al vapor en la charola de vapor y verifique que la charola para vapor ha sido incluida en la página 10 para cocer al vapor.
3. Coloque los alimentos que van a cocerse al vapor en la charola de vapor y cerrar la charola para vapor.
4. Presione el botón de WHITE RICE/STEAM.
5. Cuando se haya terminado de cocinar, la arrocera automáticamente hará el cambio a la modalidad de "Keep-Warm".
6. Relice la comida inmediatamente una vez se haya terminado el proceso, el desenchufe. Asegúrese de desconectar el cordón cuando no se esté usando.
7. La arrocera permanecerá en la modalidad "Keep-Warm", hasta que se jala en la arrocera puede causar que se sobrecocine.

USING YOUR RICE COOKER

To Steam Food And Cook Rice Simultaneously:

One of the most convenient features of this rice cooker is the ability to both cook rice and steam food simultaneously, ideal for creating delicious, all-in-one meals.

1. Place the desired amount of rice and appropriate amount of water into the inner pot. See "To Cook Rice" on page 4 for details.
2. Place the inner pot into the unit and begin to cook the rice.

NOTE:

Do not attempt to cook more than 6 cups (uncooked) of rice if steaming and cooking rice simultaneously. The steam tray will not fit.

3. Refer to the steaming guides for vegetables (page 9) or meat (page 10) for hints and approximate steaming times. It is best to insert the food to be steamed toward the end of the rice cooking cycle so that your meal is fresh and warm all at once. See the "Rice/Water Measurement Table" included on Page 6 for approximate rice cooking times.
4. Place your choice of vegetables or meat into the steam tray. Open the lid, using caution as steam escaping will be extremely hot, and place steam tray into the rice cooker.
5. Close the lid and allow the cooker to resume cooking.
6. Once food has been steamed for the appropriate time open the lid. Use caution when opening the lid as steam escaping will be extremely hot. Remove the steam tray and check food to be sure it has been thoroughly cooked. Exercise caution when removing the steam tray as well, as it will be hot.
7. If the rice has not finished cooking, close the lid of the rice cooker and allow rice to continue to cook until done. Once the rice is finished, the rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode.
8. The rice cooker will remain on "Keep-Warm" mode until it is unplugged. Be sure to unplug the cord from the wall outlet when not in use.

NOTE:

It is possible to steam at any point during the rice cooking cycle. However, it is recommended that you steam during the end of the cycle so that steamed food does not grow cold or become soggy before the rice is ready.

PARA COCINAR AL VAPOR Y GUISAR SIMULTÁNEAMENTE:

COMO USAR SU APARATO

Se puede cocinar al vapor durante cualquier parte del ciclo de coccimiento del arroz; sin embargo le recomendamos que cocine al vapor hasta el final del ciclo para que la comida no se enfríe o se vuelva apelmazada o mojada.

NOTA:

Aségúrese de desconectar el cordón cuando no se esté usando.

8. La olla permanecerá en la modalidad "Keep-Warm", hasta que se desenchufe. Procesos la olla automáticamente cambiará a la modalidad de "Keep-Warm".

7. Si el arroz no ha finalizado su coccimiento hasta que esté listo. Una vez permita que el arroz continúe su cocción suavemente cerrando la tapa de la olla y permita que el vapor ya que tendrá altas temperaturas.

6. Una vez que la comida ha sido cocida al vapor por el tiempo indicado, abra la tapa con precaución y retire la charola de vapor. Verifique que se cocine la tapa con precaución y retire la charola de vapor.

5. Cierre la tapa y permita que la olla continúe cocinando.

4. Coloque sus verduras o carnes seleccionadas en la charola de vapor; abra la tapa, y con mucha precaución, ya que el vapor que sale es extremadamente caliente, coloque la charola en la olla de presión.

3. Para sugerencias y para cocinar mas de 6 tazas de arroz (crujido sin cocer) si deseas guisar "Tablas de Medidas de Arroz/Aguas", incluidas en la página 6.

2. Coloque la olla interior en la unidad y empíeце a cocinar el arroz. hasta el final del ciclo para guisar arroz, para que su comida esté fresca y caliente al mismo tiempo. Para tiempos aproximados de cocción, vea las tablas de Medidas de Arroz/Aguas, incluidas en la página 6.

1. Coloque la cantidad deseada de arroz así como la cantidad apropiada de agua en la olla interior. Para detalles vaya a la página 4 de la sección "Para cocinar Arroz".

No intente cocinar mas de 6 tazas de arroz (crujido sin cocer) si deseas guisar y cocer simultáneamente, ya que la charola de vapor no cabrá.

NOTA:

3. Para sugerencias y para cocinar mas de 6 tazas de arroz (crujido sin cocer) si deseas guisar y cocer simultáneamente, ya que la charola de vapor no cabrá.

2. Coloque la olla interior en la unidad y empíeце a cocinar el arroz.

1. Coloque la cantidad deseada de arroz así como la cantidad apropiada de agua en la olla interior. Para detalles vaya a la página 4 de la sección "Para cocinar Arroz".

Una de las ventajas mas convenientes de este producto consiste en la habilidad de guisar y de cocinar al vapor simultáneamente, ideal para crear deliciosas comidas "todas en una".

de guisar y de cocinar al vapor simultáneamente, ideal para crear deliciosas comidas "todas en una".

STEAMING GUIDE

10

VEGETABLE STEAMING CHART:

VEGETABLE	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME
Asparagus	¾ Cup	20 Minutes
Broccoli	½ Cup	15 Minutes
Cabbage	1 Cup	25 Minutes
Carrots	1 Cup	25 Minutes
Cauliflower	1 Cup	25 Minutes
Corn	1 Cup	25 Minutes
Eggplant	1-½ Cups	30 Minutes
Green Beans	1 Cup	15 Minutes
Peas	¾ Cup	20 Minutes
Spinach	¾ Cup	20 Minutes
Squash	¾ Cup	20 Minutes
Zucchini	¾ Cup	20 Minutes

HELPFUL HINT:

- Since most vegetables only absorb a small amount of water, there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.
- When steaming and cooking rice simultaneously, follow the instructions on page 9. Place the steam tray over the rice as it cooks for the amount of time needed, checking the food every so often for doneness. Do not cook more than 6 cups uncooked rice while steaming, or the steam tray will not fit into the rice cooker.
- When possible, keep the lid closed during the entire steaming process. Opening the lid causes a loss of heat and steam, resulting in a slower cooking time. If you find it necessary to open the lid, you may want to add a small amount of water to help restore the cooking time.
- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- This steaming chart is for reference only. Actual cooking time may vary.

- La altitud, la humedad y la temperatura exterior definitivamente afectarán los tiempos de cocimiento.
- Mantenga la tapa cerrada durante el proceso de cocimiento ya que el vapor, o la charola de vapor no cabrá en la olla.
- Mantenga la tapa cerrada durante el proceso de cocimiento ya que el vapor causa una perdida de vapor sobre el arroz crudo mientras se cocina vermiculita.
- Mantenga la tapa cerrada durante el tiempo necesario al cocimiento más lento. Si es totalmente necesario quitar la tapa, cocírela de agregar un poco de agua para restaurar el tiempo de cocimiento.
- La "Tabla para Cocer Al Vapor Los Vegetales" es solo como referencia; efectuarán los tiempos de cocimiento.
- Los tiempos reales de cocimiento variarán.

CONSEJO UTIL:

VEGETAL	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMIENTO
Espárragos	¾ Taza	20 Minutos
Brocoli	½ Taza	15 Minutos
Col	1 Taza	25 Minutos
Zanahoria	1 Taza	25 Minutos
Colliflor	1 Taza	25 Minutos
Mazí	1 Taza	25 Minutos
Berenjena	1-½ Tazas	30 Minutos
Ejotes	1 Taza	25 Minutos
Chicharos	¾ Taza	20 Minutos
Espinaca	¾ Taza	20 Minutos
Calabaza	¾ Taza	20 Minutos
Calabacín	¾ Taza	20 Minutos

TABLA PARA COCER AL VAPOR LOS VEGETALES:

GUÍAS DE COCCIÓN

6. La arrrocera se mantiene en la modalidad de "Keep-Warm" hasta que se desconecte. Asegúrese de desconectar la unidad cuando no esté en uso.

5. Cuando la sopa se cocine hasta que esté lista, remueva con frecuencia.

4. Permita que la sopa se cocine hasta que esté lista, remueva con frecuencia.

3. Presione el botón WHITE RICE/STEAM. La luz indicadora se prendrá.

2. Verifique los ingredientes en la olla interior.

1. Agréguelo a la olla interior en la charola.

Para Cocinar Sopas, Caldos Y Chilis:

COMO USAR SU APARATO

• Cuando guíe y cocine al vapor arroz simultáneamente, siga las instrucciones de la página 9. Coloque la charola de vapor sobre el arroz mientras esté cocinando por la cantidad de tiempo indicada, al tiempo que se repite el proceso de cocimiento hasta que la carne esté adecuadamente servida. Si no es así, simplemente ponga más agua en la charola interior y enfriélo, verifique que la carne esté completamente cocinada antes de servir.

• Para asegurarnos que la carne tenga su mejor sabor para prevenir posibles errores, verifique que la carne tenga su mejor sabor para prevenir posibles errores.

• Los tiempos de cocimiento pueden variar dependiendo de los cortes de la carne.

• Cuando guíe y cocine al vapor arroz simultáneamente, repita el procedimiento de cocimiento hasta que la carne esté adecuadamente servida. Si no es así, simplemente ponga más agua en la charola interior y deje servir.

• Cuando cocine y cocine al vapor arroz simultáneamente, siga las instrucciones de la página 9. Coloque la charola de vapor sobre el arroz mientras esté cocinando por la cantidad de tiempo indicada, al tiempo que se repite el procedimiento de cocimiento hasta que la carne esté adecuadamente servida. Si no es así, simplemente ponga más agua en la charola interior y deje servir.

NOTA:

Carnes	Cantidad de agua	Tiempo de cocimiento	Temperatura sana
Pescado	2 Tazas	25 Min.	140°
Pollo	2-1/2 Tazas	30 Min.	165°
Camote de cebolla	2-1/2 Tazas	30 Min.	160°
Camote de papa	2-1/2 Tazas	30 Min.	160°

TABLA PARA COCER AL VAPOR LAS CARNES:

GUÍAS DE COCCIÓN

STEAMING GUIDE

MEAT STEAMING CHART:

Meat	Amount of Water	Steaming Time	Safe Internal Temperature
Fish	2 Cups	25 Min.	140°
Chicken	2-1/2 Cups	30 Min.	165°
Pork	2-1/2 Cups	30 Min.	160°
Beef	2-1/2 Cups	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160°



NOTE:

- Steaming times may vary depending on the cut of meat being used.
- To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the inner pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.
- When steaming and cooking rice simultaneously, follow the instructions on page 9. Place the steam tray over the rice as it cooks for the amount of time needed, checking the food every so often for doneness. Do not cook more than 6 cups uncooked rice while steaming, or the steam tray will not fit into the rice cooker.

USING YOUR RICE COOKER

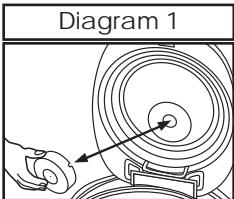
To Cook Soups, Stews and Chilis:

1. Add ingredients to inner pot.
2. Making sure that the exterior of the inner pot is clean, dry and free of debris; set the inner pot into the rice cooker. Close the lid and plug the power cord into a wall outlet.
3. Press the WHITE RICE/STEAM button. The white rice/steam indicator light will illuminate.
4. Allow soup/stew/chili to cook until ready, stirring often.
5. When soup/stew/chili is finished cooking, press the KEEP-WARM/OFF button. The cooker will then switch to "Keep-Warm" mode.
6. The rice cooker will remain in "Keep-Warm" mode until it is unplugged. Be sure to unplug the unit from the wall outlet when it is not in use.

HOW TO CLEAN

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

1. Remove the inner cooking pot. Wash it in warm, soapy water using a sponge or dishcloth.
2. Rinse and dry thoroughly.
3. Repeat process with steam tray and other provided accessories.
4. Wipe the underside of the lid with a warm, damp cloth. Dry with a soft cloth.
5. Wipe the body of the rice cooker and the underside of the lid clean with a damp cloth.
6. Empty out condensation collector into sink after each use. Remove by pressing on the arrow marked "PUSH". Attach before next use.
7. To clean the steam vent (clean after each use):
 - Pull out the steam vent as shown in "Diagram 1."
 - Empty and wash the steam vent in warm, soapy water. Rinse thoroughly.
 - Dry the steam vent with a soft cloth.
 - Reinsert the steam vent for next use.



HELPFUL HINT:

- For even faster cleanup, the inner pot, rice paddle, measuring cup and condensation collector can be washed in the dishwasher!

NOTE:

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- Always make sure the outside of the inner pot is dry prior to use. If the inner cooking pot is returned to the rice cooker when wet, it may damage this product, causing it to malfunction.
- Any other servicing should be performed by Aroma Housewares Company.

- Utilice limpiadores abrasivos ásperos o productos que no se consideren seguros para usar en recubrimientos no adherentes.
- Aségúrese siempre que el exterior de la charola interior esté seca antes de usarla. Si la charola interior se regresa a la olla todavía mojada, esto puede dañar el producto y causar un malfuncionamiento.
- Utilice otros que mantienen se debe realizar por el Aroma Housewares Company.

NOTA:

- Para incluir una limpieza más rápida, la olla interna, pala para el arroz, taza para medir y recogedor de condensación se puede lavar en el lavaplatos!

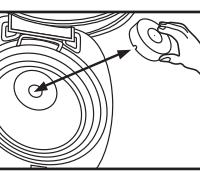


Diagrama 1

- Saque el ventilador de vapor como se demuestra en "Diagrama 1".

- Saque el ventilador de vapor (después de cada uso):

- 7. Para limpiar el ventilador de vapor (después de cada uso):

- Saque el ventilador de vapor con un trapo suave.

- 6. Vacíe el recipiente de condensación en la flecha marcada "Push" (presión). Vuelva a

- Saque el ventilador de vapor con un trapo suave.

- 5. Enjuague la parte interior de la tapa con un trapo húmedo y caliente.

- 4. Wipe the underside of the lid with a warm, damp cloth. Dry with a soft cloth.

- 3. Repita el proceso con la charola de vapor y otros accesorios provistos.

- 2. Saquela y saque completamente.

- 1. Quite la olla interna, lávola en agua caliente y jabonosa utilizando una esponja o un trapo de cocina.

COMO LIMPIAR EL APARATO

TROUBLESHOOTING

Because rice varieties may vary in their make-up, results may differ. Below are some troubleshooting tips to help you achieve the desired consistency.

PROBLEMA	SOLUCION	
El arroz quedó demasiado húmedo y apelmazado despues de cocinarlo.	<p>Si su arroz quedó todavía demasiado húmedo o apelmazado cuando lo olla ya cambió a la modalidad de "Keep-Warm", entonces use una paleta de madera para agitar el arroz, esto redistribuirá la parte mas húmeda y soltará la humedad excesiva. Cierre la tapa y permita que se quede en la modalidad de "Keep-Warm" por unos 10-30 minutos segün sea necesario, abriendo la tapa y agitando periódicamente para liberar el exceso de humedad.</p>	
El arroz quedó demasiado seco y duro cocinando.	<p>Dependiendo que tan seco esté su arroz, tómelo adicional para suavizar el arroz. "Keep-Warm", entonces use de agua y revuelvase. Cierre la tapa y presione el botón WHITE RICE/STEAM. Cuando la olla cambie a la modalidad "Keep-Warm", abra la tapa y agregue de $\frac{1}{2}$ a 1 taza de agua y repita ese proceso como sea necesario hasta que el arroz quede suave y húmedo.</p>	

PROBLEM	SOLUTION
Rice is too dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add $\frac{1}{2}$ to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press the WHITE RICE/STEAM button. When rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, open the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.
Rice is too moist/soggy after cooking.	If your rice is still too wet or soggy when the rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, use the rice paddle to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on "Keep-Warm" mode for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.

Porque las variaciones de armonía pueden variar en su composición, los resultados también pueden ser diferentes. Abajo hay algunas conclusiones para resolver problemas para ayudarle a conseguir la consistencia deseada.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS.

HELPFUL HINTS

- Spraying the inner pot with a light coating of nonstick cooking spray is a great way to make cleanup easier without adding flavor or calories to your meal.
- When a recipe calls for salt, use kosher salt. It has no impurities or additives and dissolves easily. You will need to use about one and half more kosher salt than you would table salt.
- If the rice cooker shuts off before the food is totally cooked, add more water and start the cooker again.
- Stocks and broths can be used in place of water to add flavor and improve texture when cooking rice. Stocks and broths can be found in your local supermarket. Another option is to use bouillon cubes (they come in a wide variety of flavors). One cube and one cup of water usually makes one cup of stock.

Safety Considerations:

- 1) Rice cookers cook at very high temperatures and will produce large amounts of steam. Use extreme caution when opening rice cooker during and after the cooking cycle. When lifting the hinged cover, keep hands and face away from the rice cooker to avoid the steam.
- 2) If a recipe calls for the sauteing of butter or oil, use extreme caution, as you would when cooking with other high-temperature devices like a stove or oven. The inner pot will be hot, so use a long-handled plastic or wooden spoon for stirring. DO NOT USE the short-handled rice paddle for this type of cooking.
- 3) It is important to remember that the cooking cycle of the rice cooker is controlled by the temperature of the inner pot. When liquid boils off, the temperature will rise, causing the rice cooker to automatically shift into the low temperature "Keep-Warm" mode. This is fine for making rice dishes but if a recipe calls for steaming or making soups, where copious quantities of liquid are used, the rice cooker will not shut off until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and do not leave the rice cooker unattended as it will continue to cook at high temperatures when making soups, stews, chilis and steaming.
Monitor the cooking process. MANUALLY TURN OFF the rice cooker when the time that the recipe stipulates has elapsed.

Vigilie el proceso de coccimiento y APAGUE MANUA
cuando el tiempo de la receta haya transcurrido.

3) Es importante recordar que el ciclo de cocciamento de la arrocera es controlada por la temperatura de la olla inferior. Cuando los líquidos hierven las temperaturas se elevarán causando que la olla cambie automáticamente a la modalidad de baja temperatura: "Keep-Warm". Esto es una muy bien cuando cocinamos plátanos de arroz, pero si la receta pide vapores o sopas donde se utilizan cantidades importantes de líquidos, la olla no se va a apagar hasta que todos los líquidos se hayan evaporado. Si gá la receta cuidadosamente y no deje la arrocera desatendida, ya que de otra forma continuará cocinando a altas temperaturas.

- 1) Las arrorcetas cocinan a temperaturas muy altas y producen grandes cantidades de vapor. Extreme sus precauciones cuando abra la olla.
- 2) Si la receta de cocina la cara y manos lejos de la olla para evitar el vapor. Agreda, mantenga la cara y manos lejos de la olla para evitar el vapor.
- 3) La receta de cocina le pide freir mantequilla o aceite, use tanta pre-
cución como si estuviese cocinando con aparatos de altas temperat-
uras, como serían hornos o estufas. La charola inferior estará caliente por
lo que debe utilizar cuchillas de plástico o madera bastante larga para
no quemarse.

viene en una gran variedad de sabores. Normalmente un cubo y una taza de agua equivalen a una taza de caldo.

- Puede utilizar caldos y extractos en vez de agua para mejorar la textura y el sabor del arroz y pueden encocinarlos fácilmemente en su supermercado. Otra sugerencia sería la de utilizar cubos de caldo "Bouillon", los cuales

- Si la olla de presión cochinadota de arroz llegaase a apagarase antes de que la comida este totalmente cocinada, agrégale más agua y prendala de nuevo.

• Cuadrados dirigidos a recetas de cocinado de píldora sal, amarillo sal, rosado, y que no tienen impurezas o aditivos y se disuelven con facilidad. Necesitará usar una y media veces mas sal kosher de lo que seña con sal de mesa.

coinciar (no lo pongo) es una excepción que forma parte de hacer más rápida la impresión al tiempo que evita agrégale sabores o calorías a su comida.

- El rociar la charola interior con una ligera capa de un atomizador para

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at www.usarice.com/consumer.

Did You Know?

- Rice is the primary dietary staple for more than half of the world's population.
- U.S. grown rice is the standard for excellence and accounts for nearly 88% of the rice consumed in America. It is grown and harvested by local farmers in five south-central states and California.
- Rice contains no sodium, cholesterol, trans fats or gluten, and has only a trace of fat. One half-cup of rice contains about 100 calories.
- Research shows that people who eat rice have healthier diets than non-rice eaters and eat more like the *U.S. Dietary Guidelines for Americans* recommendations.
- Whole grains like brown rice help reduce the risk of chronic diseases such as heart disease, diabetes and certain cancers, and aid in weight management.
- Brown rice is a 100% whole grain. One cup of whole grain brown rice provides two of the three recommended daily servings of whole grains.
- Eating rice triggers the production of serotonin in the brain, a chemical that helps regulate and improve mood.
- September is National Rice Month - promoting awareness of the versatility and the value of U.S. grown rice.

- El arroz integral es la versatilidad y el valor del arroz producido en los EE. UU. Se presume que ayuda a regular el estadio de arroz integral de grano entero.
- El arroz integral es 100% de grano entero. Una taza de arroz integral de grano entero proporciona dos de las tres porciones diarias recomendadas de grano integral.
- El arroz integral es una taza de arroz integral de grano entero en la gerencia del peso.
- Los granos enteros como el arroz integral reducen el riesgo de enfermedades crónicas tales como enfermedad cardíaca, diabetes y ciertos cánceres, y ayudan a la gerencia del peso.
- La investigación demuestra que las personas que comen más como las pautas dietéticas de los Estados Unidos para las recomendaciones de los améri- canos.
- El arroz no contiene sodio, colesterol, grasas trans o gluten, y tiene solo una ración de la grasa. Una mitad taza de arroz contiene cerca de 100 calorías.
- El arroz es el principal ingrediente básico de la dieta de más de la mitad de la población mundial.
- El arroz es el principal ingrediente básico de la dieta de más de la mitad de casi el 88% del arroz que se consume en el país. Es cultivado y cosechado por agricultores locales en cinco estados centrales del sur y en California.
- El arroz que se cultiva en los EE. UU. es el стандар de excelencia y representativa de la población mundial.
- El arroz es el principal ingrediente básico de la dieta de más de la mitad de casi el 88% del arroz que se consume en el país. Es cultivado y cosechado por agricultores locales en cinco estados centrales del sur y en California.
- La investigación demuestra que las personas que comen más como las pautas dietéticas de los Estados Unidos para las recomendaciones de los americanos.
- El arroz integral estimula la producción de serotonina en el cerebro, una sustancia que ayuda a regular el humor.
- El arroz integral es el arroz integral del arroz, durante el cual se promueve el consumo de arroz integral.
- El arroz integral es el arroz integral del arroz, durante el cual se promueve el consumo de arroz integral.

Monterrey Green Chile Chicken Wraps

1/2 tazas	114 gramos	arroz de grano largo	chiles verdes en cubos de lata	peduera cebolla blanca, picada en cubos	peduera de pollo bajo en sodio	consome de pollo bajo en sodio	114 gramos
1 tazas	0,45kg	pliezas de 1,27cm	pliezas de pollo sin hueso y sin piel, cortadas en	pliezas de pollo sin hueso y sin piel, cortadas en	pliezas de pollo sin hueso y sin piel, cortadas en	pliezas de pollo sin hueso y sin piel, cortadas en	1 taza
1/4 Cucharradita	1 taza	sal	plieza de Cayena	rollos de tortilla de harina	crema agria basa en grasa	cllanito fresco, picado	ceboollines frescos, picados
2 Cucharradas	6			rollos de tortilla de harina	crema agria basa en grasa	cllanito fresco, picado	ceboollines frescos, picados
1 taza	1 taza			rollos de tortilla de harina	crema agria basa en grasa	cllanito fresco, picado	ceboollines frescos, picados
1 Cucharradita	1 taza			plimienta de Cayena	rollos de tortilla de harina	cllanito fresco, picado	ceboollines frescos, picados
1/4 Cucharradita	6			plimienta de Cayena	rollos de tortilla de harina	cllanito fresco, picado	ceboollines frescos, picados
2 Cucharradas				plimienta de Cayena	rollos de tortilla de harina	cllanito fresco, picado	ceboollines frescos, picados
1 taza				plimienta de Cayena	rollos de tortilla de harina	cllanito fresco, picado	ceboollines frescos, picados
1 Cucharrada				plimienta de Cayena	rollos de tortilla de harina	cllanito fresco, picado	ceboollines frescos, picados
1 taza				plimienta de Cayena	rollos de tortilla de harina	cllanito fresco, picado	ceboollines frescos, picados
Remover con un cucharrón de plástico con mango largo. Agregar la cebolla, el pollo, la sal y la pimienta de Cayena. Cubrir y presionar el botón de WHITE RICE/STEAM.							
Colocar el arroz, el consome de pollo y los chiles en la olla inferior.							
Menstras el pollo y el arroz se cocinan, enrolar holgadamente las cuatro tomallas en una toalla de papel y colocarlas en la charola de vapor.							
Combinar la crema agria, el cllanito y los cebollines en un tazón chico.							
Después de que el arroz se haya cocinado por 25 minutos, abrir la tapa, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor, y usar guantes térmicos colocar la charola de vapor rellena de tortillas en la arrocera. Aregarice por 5 minutos más. Utilizando guantes térmicos, sacar la charola de vapor y revisar el pollo con la punta de un cuchillo para determinar que el pollo está completamente cocido y no hay porciones color rosa. Agregar la mezcla de crema agria y no volver a colocar la charola de vapor con las tortillas y vaporizar por otros 3 minutos.							
Quando se haya terminado, colocar el pollo con chile verde estilo Mon-terrey de manera equitativa en las tortillas. Colocar una capa de queso jack encima y enrolar. Rinde 4 porciones.							

Rollitos de pollo con chile verde estilo Monterrey

RECEITAS

17

Spinach & Mushroom Breakfast Frittata

$\frac{1}{2}$ cup	frozen spinach, thawed, drained and squeezed dry
$\frac{1}{2}$ cup	fresh button mushrooms, cleaned and sliced
2	green onions, chopped
4 large	eggs, beaten (you may use egg substitute)
$\frac{1}{2}$ tsp.	ground oregano
$\frac{1}{2}$ tsp.	ground thyme
pinch	salt and freshly ground black pepper
$\frac{1}{4}$ cup	Asiago cheese, grated (you may use Parmesan cheese)

Coat the inner pot with nonstick cooking spray. In a medium bowl, mix together the spinach, mushrooms and onions. Add the eggs, oregano, thyme, salt, pepper and cheese. Mix well until all ingredients are combined. Spoon the frittata into the inner pot. Close the lid and press the WHITE RICE/STEAM button and cook for 12-14 minutes. When done, the eggs should be firm on the bottom and almost set on the top. Use a plastic spatula to slice the frittata into wedges and serve. Serves 4.

Orange Rice Pilaf

2 tbsp.	unsalted butter
¼ cup	onion, finely chopped or 1 tbsp. dried onion flakes
-	Grated zest of 1 orange
-	Juice of 2 oranges plus enough chicken broth to make 1-¾ cups liquid
1 cup	long-grain rice
½ tsp.	kosher salt
¼ cup	slivered toasted almonds for garnish

Add all ingredients to inner pot except toasted almonds. Close lid, press the WHITE RICE/STEAM button and cook until liquid evaporates, about 20 minutes. Allow to stand for 10 minutes. Spoon into a serving bowl, top with toasted almonds and serve immediately. Goes well with almost any fish, chicken, or pork dish. Serves 3-4.

For additional rice cooker recipes visit our website at
www.AromaCo.com

Agregar todos los ingredientes en la olla interior, a excepción de las al-mendras tostadas. Cerrar la tapa, presionar el botón de WHITE RICE/STEAM y cocinar hasta que el líquido se evapore, 20 minutos aprox. Dejar reposar por 10 minutos. Colocar en un tazón, aderezar con almeñadas tostadas y servir de inmediato. Se acompañaba bien con casi cualquier platillo de pescazo, pollo o puerco. Rinde 3-4 porciones.

Arroz Pilaf a la naranja

Cubrir la olla interior con spray para cocinar antiadherente. En un tazón mediano, mezclar la espinaca, los champiñones y las cebollas. Agregar los huevos, el orégano, el tomillo, la sal, la pimienta y el queso. Mezclar bien hasta que todos los ingredientes estén combinados. Con un cucharon, vertir la fritada en la olla interior. Cerrar la tapa y presionar el botón de WHITE RICE/STEAM y vaporizar por 12-14 minutos. Cuando termine, los huevos deben estar firmes en el fondo y casi listos en la superficie. Usar una espátula de plástico para rebanar la fritata en rebanadas y servir. Rinde 4 porciones.

1/2 taza	espinañas congeladas, descongeladas y drenadas	1/2 taza	4 grandes huevos, batidos (se puede usar sustituto de huevo)	1/2 cucharadita oregano molido	1/2 cucharadita tomillo molido	sal y pimienta negra molida fresca	1/4 taza queso Aciago, rallado (se puede usar queso Parmesano)
----------	---	----------	---	-----------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------	--

Frittata de espinacas y champiñones para el desayuno

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in the continental United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$13.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

This warranty gives you specific legal rights, which may vary from state to state, and does not cover areas outside the United States.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
M-F, 8:30 AM - 4:30 PM, Pacific Time
Website: www.aromaco.com

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tiene defectos en sus materiales y fabricación durante un periodo de un año a partir de la fecha comprada de compra dentro de la parte continental de los Estados Unidos.

Dentro de este periodo de garantía, Aroma Housewares Company preparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningun costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepago, con compra de \$13.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número de teléfono gráfico que figura en la devolución. Espera entre 2-4 semanas para recibir el reembolso o intercambio.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebidamente, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le de mantenimiento en un centro de servicio autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrían variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 4:30 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.aromaco.com

GARANTIA LIMITADA